

# RISOTTO AI PORRI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di riso,
- 50 g di burro,
- 3 porri grandi,
- 150 cl di brodo,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 foglioline di salvia,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- sale.

In una pentola fate scaldare il brodo.

Nel frattempo, ponete in un'altra casseruola metà del burro e lasciatevi colorire i porri finemente tritati.

Quando i porri cominceranno a dorare, unite a pioggia il riso, mescolate e fatelo tostare.

Bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare a fuoco vivace.

Aggiungete un mestolo di brodo caldo.

Lasciatelo assorbire e poi unite, a mano a mano, il brodo caldo necessario e mescolate ripetutamente facendolo assorbire ogni volta.

A circa metà cottura, aggiungete lo zafferano diluito in mezzo mestolo di brodo.

Quando il riso sarà cotto, regolate di sale, spegnete il fuoco e mantecate con il formaggio grattugiato.

Fate sciogliere in un tegamino il burro rimasto, profumandolo con le foglie di salvia e incorporatelo al risotto.

Mescolate, lasciate riposare un paio di minuti, quindi servite.

Il risotto coi porri va presentato all'onda, ben caldo, e di colore spiccatamente giallo, senza lesinare con lo zafferano.